



reteta-video.ro

## Briose cu Cirese

Cine vrea o **briosa cu cirese**? Nu va inghesuiti, ca am pentru toata lumea! Si chiar daca se termina, fac rapid altele. Sunt atat de usor de preparat, incat chiar si cel mai nepriceput in bucatarie o sa obtina niste **briose pufoase**! Moi si delicate, sunt minunate langa o cafea sau lapte sau ceai, la pranz cu un mot de frisca deasupra, dar merg perfect si in cosuletul pentru picnic. Cred ca sunt cel mai simplu desert **de vara**! Le puteti incerca nu numai cu cirese, ci cu orice alte fructe va plac, mai ales in plin sezon: visine, afine, mure, bucatarie, piersici, caise, mere sau pere. Noi am facut o adevarata pasiune pentru aceste **prajiturici cu fructe** si aproape ca le-am incercat pe toate! Mai ales ca iaurtul din compozitie le pastreaza pufoase chiar si a doua zi si nu lipsesc niciodata din pachetul de la birou. Chiar s-au obisnuit si in loc de intrebarea "iar **briose**?" acum folosesc "cu ce fructe ai facut acum briosele?" Ce sa fac daca imi plac **deserturile cu fructe**? Si ce sa fac daca am devenit dependenta de aceste delicioase **muffins cu fructe**? Pai, vorba colegilor mei, sa pregatesc, ca astfel imi fac nu numai mie o bucurie...! Sunt delicioase! Si-mi mai plac **briosele cu fructe** si din alte motive: nu te sa spal multe vase, sunt niste prajituri rapide si nu dau niciodata gres (dar nu le spuneti!).

### **INGREDIENTE BRIOSE CU CIRESE (18 bucati)**

375 g de faina  
150 ml de lapte  
120 g de unt la temperatura camerei  
180 g de iaurt cu 10% grasime  
200 g de zahar  
3 oua  
20 de cirese spalate si cu samburii scosi  
o jumatate de lingurita cu bicarbonate de sodiu  
o jumatate de lingurita cu praf de copt  
sare

### **MOD DE PREPARARE BRIOSE CU CIRESE (18 bucati)**

#### **PASUL 1**

Taiem ciresele in feliute.  
Incalzim cuptorul.

#### **PASUL 2**

Punem bicarbonatul de sodiu peste faina, adaugam praful de copt si un varf de lingurita cu sare si amestecam bine.

#### **PASUL 3**

Intr-un bol incapator punem zaharul peste unt si amestecam cu un tel pana la omogenizare.

#### **PASUL 4**

Adaugam ouale si continuam sa amestecam pana cand obtinem o crema.

#### **PASUL 5**

Turnam laptele si omogenizam.

#### **PASUL 6**

Punem iaurtul (puteti sa folositi si smantana cu 12% grasime) si amestecam bine.

#### **PASUL 7**

Adaugam ingredientele uscate si amestecam, tot cu telul, pana la omogenizare, dar nu mai mult pentru a obtine niste briose pufoase.

#### **PASUL 8**

Pregatim formele pentru briose in care aranjam hartiute speciale.

#### **PASUL 9**

Cu o lingura pentru inghetata sau cu doua lingurite, punem aluat in forme pana la aproximativ trei sferturi din inaltimea fiecareia.

#### **PASUL 10**

Pune deasupra feliute de cirese, apasand usor.

#### **PASUL 11**

Introducem tava in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 20-25 de minute.

#### **PASUL 12**

Cand briosele cu fructe sunt rumenite si trec testul scobitorii le scoatem din cuptor, le lasam sa se raceasca putin in forme, iar apoi le lasam in hartiute, pe un gratar, sa se raceasca complet.

#### **PASUL 13**

Servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Briose cu Cirese.**

**POFTA BUNA!**